LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Les vendanges ; — La chlorose ; — Chlorose. Flavescence. Rougeau ; — Dépérissement de jeunes vignes greffées 297
N°. — Tableaux de l'Ecoulement des vins (Mois d'août). 302
Ct Henri Armet. — Sur les causes de la chlorose 303
R. Bichet. — Déclaration de récolte et d'appellations en Bourgogne 304
J.-M. Marty. — Culture superficielle et taxe au rendement 310
N. — Questions diverses : Pour éviter la casse ferrique. — Compte rendu de la Semaine du figuier. — Pour combattre le mildiou dans le Sud-Ouest. ... 311
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Les Stations uvales. — X° Congrès international de l'Oléiculture. — La Semaine du dattier. — Ecole d'agriculture de Château-Salins. — Ecole d'agriculture de Chatillon-sur-Seine 313
Chemins de fer P.-L.-M.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Les vendanges

Les vendanges s'achèvent en ce moment dans la région méditerranéenne chaude ; elles vont se continuer ailleurs.

La récolte n'a pas été aussi abondante qu'on l'avait cru à un moment. La beauté des grappes et des grains avait fait illusion, et naître des espérances qui, dans l'ensemble, ne se sont pas réalisées. Le *nombre* des raisins reste toujours le facteur principal de la production.

Le rendement à la cuve sera excellent, il y aura peu de marc. Mais le rendement à l'hectare est très variable. Ici, même sur les vignes n'ayant pas souffert du mildiou l'an passé, il y a augmentation ; là, il y a diminution, et quelquefois très importante ; chez les vignes mildiousées l'année dernière, l'accroissement est souvent peu important. Il est donc difficile, pour ces raisons, de prévoir dès maintenant la production totale de la région. Dans l'ensemble, elle dépassera celle de l'année dernière, mais de combien ? A en juger par les premiers résultats, il semble difficile qu'elle atteigne les chiffres dont la commission interministérielle a fait état.

La récolte a été, cette année, remarquablement saine et bien mûre. Pas de pourriture, ni grise, ni noire, ni verte ; pas de rot brun ; donc pas de casse oxydasique à craindre. Cependant, il y aura lieu de vérifier l'acidité des derniers vins obtenus pour prendre, s'il y a lieu, les mesures qui pourront être nécessaires pour éviter piqûre, etc.

Les autres régions de la France n'ont pas été favorisées par le temps : des pluies continuelles ont ou enrayé la maturité, ou fait développer la pourriture grise, le rot *brun*, et par endroits, comme en Savoie, dans le Sud-Ouest et en quelques points des Charentes, le *black* Rot. La qualité reste ici liée au temps qu'il fera à partir de maintenant : on ne peut que souhaiter qu'elle soit très bonne.

Dans la région méditerranéenne, la vigne a souffert par endroits de la sécheresse, dont les conséquences sont connues ; réduction du volume, ou dessiccation des grains, maturation arrêtée, flétrissement des feuilles de la base, les autres devenant d'un vert pâle, etc. Mais les dernières pluies qui ont fourni de 80 à 120 millimètres d'eau, dont une grande partie a pénétré dans le sol, ont donné aux vignes un aspect presque printanier dans leur ensemble. Même le feuillage ayant souffert de la sécheresse reprend une teinte verte, alors que celui des vignes restées normales devient d'un vert tendre.

Il pourrait bien en résulter quelque inconvénient pour le bon aoûtement des bois ; mais on verra cela plus tard.

Les travaux d'automne seront bientôt commencés à nouveau ; labours, déchaussage, épandage des fumiers, badigeonnage contre la chlorose, affranchissement des greffes, qui aurait dû être réalisé plus tôt ; nous aurons à revenir sur chacun d'eux en tenant compte des faits que l'examen de l'état actuel des vignobles a mis en évidence.

La chlorose

La chlorose a été cette année, malgré les conditions plutôt favorables du printemps, plus intense que d'habitude en certains points bien localisés ; mais elle n'a pas été plus générale que les années précédentes.

On sait comment il faut la combattre : tailler de bonne heure, en octobre — en septembre, il est trop tôt, car les bois ne sont pas encore assez mûrs, surtout avec le retour d'activité qu'a pris la végétation après les dernières fortes pluies — badigeonner toutes les plaies de taille, les coursons et les longs bois ou y pulvériser une solution de sulfate de fer à 30 ou 35 o/o. Si la vigne est en plaine, exposée aux gelées, laisser aux coursons deux yeux de plus, qui seront rabattus au printemps.

Chlorose. Flavescence. Rougeau

L'état chlorotique de *certaines* vignes situées en terrain très calcaire a persisté jusqu'à maintenant ; on sait ce qu'il y a à faire.

Mais dans des terrains peu ou pas calcaires est apparu, depuis quelques semaines, un jaunissement un peu spécial, moins vif que celui

dû au calcaire, presque terne et qui se localise sur le bouquet de feuilles terminales. Ces feuilles, au lieu d'être encore assez éloignées les unes des autres, se touchent presque par suite d'un raccourcissement excessif des entre-nœuds terminaux. Elles mêmes ne sont pas planes, mais bosselées avec des parties plus jaunes alternant avec d'autres plus ou moins vertes. Rien cependant de la panachure. On dirait plutôt qu'elles ont été déformées par une sorte d'érinose, je veux dire de phytoptus qui n'a pas provoqué la formation des poils habituels.

Cette teinte jaune terne, que nous avons appelée flavescence et qui est, si on le veut, le rougeau blanc, se déclare donc sur les rameaux dont la croissance est *arrêtée*; pas de pousses d'automne ici. Et les vignes qui la présentent sont des vignes blanches ou grises et, dans le cas présent, des aramons *gris* qui se comportent comme les variétés blanches.

Chez les vignes rouges — Aramon rouge, etc., — placées dans les mêmes conditions de terrain, côte à côte avec les précédentes, même formation de bouquets de feuilles à l'extrémité des rameaux ; même déformations et bosselures; mais ici elles restent vertes, d'un vert assez foncé, même se nuançant quelquefois de rouge. Les vieilles feuilles, par contre, sont, en grande partie, plus ou moins rouges. Il s'agit donc ici du rougeau d'automne, qui est la flavescence des vignes blanches, et qui sera très fréquent cette année, à cause de l'abondance des dernières pluies, dans les vignes qui auront peu produit.

*
* *

C'est évidemment la flavescence et le rougeau que M. le Commandant Armet a en vue dans sa dernière note. Ce ne peut être la chlorose *calcaire,* qui, elle, apparaît au printemps plus ou moins tôt, devient de plus en plus intense, puis s'atténue pour disparaître le plus souvent lorsque la végétation s'arrête. Elle est en somme le contraire de la chlorose-flavescence d'automne dont il a été question plus haut.

Ce qui est certain, c'est que rougeau d'automne et *chlorose-flavescence* sont justiciables de la potasse. Les parcelles comparatives que j'ai en vue, sont les unes des témoins ne recevant qu'une fumure de base azotée ou phospho-azotée, les autres recevant, en plus, de la potasse. Mais de la potasse en quantité élevée : depuis 100 gr. d'un sel potassique, chlorure par exemple ou sulfate, jusqu'à 2 kilos par pied. Les fortes doses ont un avantage appréciable : c'est qu'elles restent efficaces pendant de longues années. Deux de nos parcelles n'ont pas reçu de potasse depuis 8 ans, et elles sont encore d'un très beau vert sur tout le rameau, au sommet comme à la base, tandis que dans les témoins les rameaux se terminent pour la plupart par les bouquets jaune terne.

Les différences sont extrêmement nettes, et se voient de fort loin.

Il en est de même pour le rougeau. Dans les parcelles Aramon gris, il y a toujours, dues à un mélange à la plantation ou à un retour au rouge foncé, des souches d'Aramon noir. Dans les témoins, celles-ci sont rouges ou rougissent en ce moment ; dans les parcelles à potasse, pas de rougeau.

Toutes les particularités qui viennent d'être signalées se sont présentées chez des parcelles de vignes greffées sur Riparia et sur 420 A. Sur d'autres sujets plus vigoureux, les bouquets jaune terne sont beaucoup plus rares. C'est peut-être que ces sujets sont plus vigoureux et même beaucoup plus vigoureux — ou bien encore qu'ils ne présentent pas à la soudure, entre le sujet et le greffon, des différences de dimensions appréciables. Jacquez sur Riparia prend un aspect flavescent, mais non franc de pied. La soudure joue un rôle extrêmement important dans la vie des vignes greffées : elle ralentit ou accélère la circulation de la sève descendante ; dans le premier cas, elle en augmente la concentration, d'où rougeau, etc. ; dans le second, elle laisse la plante dans son état normal. Et alors comment agit la potasse pour empêcher flavescence et rougeau ? Peut-être simplement en maintenant l'activité et la croissance du système radiculaire : j'ai quelques faits qui semblent indiquer que les choses se passent ainsi.

Ce qui montre aussi que ces particularités sont liées à la concentration de la sève dans les organes aériens, c'est ce fait que les vignes qui surproduisent ne rougissent pas. Elles ont d'autres symptômes, qui sont même plus inquiétants, mais elles ne rougissent pas ou ne rougissent que beaucoup plus tard — et après la vendange.

Ex.: Des Pinots sont conduits les uns à la taille courte, en gobelets ; les autres à la taille longue, Guyot simple. Production des premiers 450 gr. par pied ; production des seconds 1 kilog. 610 par pied ; soit presque 4 fois plus. Les souches étant à l'écartement de 1 m. en tous sens, c'est une production de 4.500 kilogs pour les premiers et 16.100 kilogr. pour les seconds ou 110 à 120 hectolitres par hectare.

Eh bien, chez les premiers, rougeau intense, sauf sur 2 ou 3 souches que je n'ai pas encore eu le temps d'examiner ; chez les seconds, encore à peu près aucun changement de couleur.

Ceci montre bien ce que la vigne peut nous dire quand on l'interroge à l'automne, avant, pendant et après la vendange. Et elle dit encore d'autres choses que nous dirons une autre fois.

Et sur la qualité du produit ?

Les raisins des souches qui rougissent de bonne heure ne mûrissent pas ou mûrissent mal ; ils restent d'un rouge clair, peu sucrés ; quelquefois même ils se dessèchent avant la véraison ou à son début.

Voici quelques chiffres notés cette année :

Souches vertes,	densité : 1083	acidité : 8
— rouges,	— 1073	acidité : 6,4

Mêmes faits chez les vignes à bouquets flavescents.

Souches vertes,	1° densité : 1081.2	acidité : 7.81
—	2° — 1072.	— 6.12
Souches jaune terne,	1° densité : 1061.2	acidité : 7.18
—	2° — 1068.8	— 6.40

La potasse, en améliorant la végétation, a amélioré fortement la qualité des produits. Ce n'est pas un fait nouveau. Il n'en est que mieux établi et plus important,

Mettez donc dans vos fumures de la potasse et même à très haute dose : vous aurez un effet plus régulier. L'efficacité des apports annuels est trop subordonnée au temps, aux pluies de la saison, et à l'époque de l'emploi. Les doses massives, au contraire, après la première année, seront toujours là, toujours prêtes à agir, et pendant de longues années.

D'après ce qui a été dit, les apports copieux de potasse paraissent devoir s'imposer surtout chez les vignes greffées sur Riparia et sur hybrides de Riparia-Berlandieri. Je ne sais si celles qui sont greffées sur Rupestris peuvent en bénéficier pareillement, au moins pour les cas que nous avons examinés aujourd'hui.

Dépérissement de jeunes vignes greffées

« Comme suite à votre lettre du 4 septembre et à ma lettre du 3, par laquelle je vous faisais connaître qu'une partie de Carignans de 4 ans, greffés sur Lot, avait été, pour un bon tiers, atteinte d'une sorte de maladie qui avait desséché et roussi les feuilles, je vous envoie, par le même courrier, une souche avec ses racines.

Les deux tiers de cette même partie de Carignans n'ont absolument rien, les souches sont très vertes et ont beaucoup de raisins et, à côté d'elles, d'autres souches sont roussies et les feuilles se brisent au toucher.

Non loin de là, une autre partie d'Aramons sur Lot n'a trace d'aucune maladie, les souches sont très belles et très vertes. » CHAMPSAUR.

La couleur chocolat du feuillage est due à une production trop forte par rapport à la puissance de la souche. Nombreuses, en effet, étaient les grappes qui ont été coupées.

La maladie est combattue très efficacement par une fumure riche en potasse, par exemple 100 grammes de sulfate ou de chlorure de potasse, ajoutée à la fumure organique habituelle.

Il est probable que le terrain est un peu maigre.

Employer la fumure avant l'hiver. Tailler court.

L. RAVAZ.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1930-1931 (Mois d'Août)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	8.404	67.759	36.190	345.892	55.522
2	Aisne	396	5.399	31.059	330.195	57.861
3	Allier	2.050	26.504	59.744	545.275	62 518
4	Alpes (Basses-)	290	4.565	7.385	59.684	5 348
5	Alpes (Hautes-)	338	3.306	10 951	99.796	11.106
6	Alpes-Maritimes	526	9.895	52.013	565.728	60.405
7	Ardèche	14 657	272.478	25.043	257. 60	38.749
8	Ardennes	»	»	14.332	161.288	30 763
9	Ariège	1.833	13.495	14.566	127.213	9 863
10	Aube	949	19.030	38.115	395.210	68 483
11	Aude	401.096	4.350.743	37.948	480.643	121.890
12	Aveyron	3 331	39.094	38.748	385.368	24 946
13	Bouches-du-Rhône	90.498	724.615	102.431	1.080.658	156 090
14	Calvados	»	»	15.536	135.273	38 554
15	Cantal	36	551	27.956	250.684	47.787
16	Charente	14.992	576.908	34.242	295.845	40.700
17	Charente-Inférieure	37.679	605.676	44.796	378.848	76 499
18	Cher	2 599	28.423	37.726	349.580	53.844
19	Corrèze	816	10.796	25.648	233.995	25.447
21	Côte-d'Or	7.068	111.851	47.387	537.598	442.938
22	Côtes-du-Nord	»	»	18.562	167.254	34.261
23	Creuse	»	52	35.508	293.847	33.398
24	Dordogne	28.145	352.288	33.745	320. 09	38.460
25	Doubs	3	151	41.876	454.383	79 607
26	Drôme	5 463	89.294	14.329	147.243	29.787
27	Eure	»	92	11.721	113.704	18.802
28	Eure-et-Loir	14	377	26 958	243.688	54.859
29	Finistère	»	»	60 335	580.069	107 337
30	Gard	200.059	2 549.354	48.946	553 440	77 916
31	Garonne (Haute-)	27.471	294.300	54 435	503.647	52 968
32	Gers	48.944	658.048	12 962	126.294	33 107
33	Gironde	148 804	2.160.921	132.138	1.546.035	1.290.299
34	Hérault	680 889	7.822.909	65 029	820.425	496.735
35	Ille-et-Vilaine	»	»	20 986	18 .733	37 988
36	Indre	5 361	49.854	23.700	215.640	27.053
37	Indre-et-Loire	24 890	228.841	40 650	403.154	115.737
38	Isère	12.762	117.749	59.879	587.516	72 936
39	Jura	2 474	28.584	34.063	287.349	57 494
40	Landes	9.190	109.585	27.458	253.445	24.456
41	Loir-et-Cher	23 479	265.393	26.208	244.037	58.140
42	Loire	6 831	71.010	106.486	1.121.975	178.318
43	Loire (Haute-)	116	2.700	42.156	407.488	44.049
44	Loire-Inférieure	21.247	264.431	95.101	932.530	141.490
45	Loiret	8.398	77.730	50.249	440.017	93.245
46	Lot	6.819	135.862	13.903	139.830	7 653
47	Lot-et-Garonne	34 458	456.624	25.75	264.349	22.039
48	Lozère	143	3.814	9.649	91.656	10 464
49	Maine-et-Loire	24 980	375.083	43.403	490.955	130.193
50	Manche	»	»	6 385	55.452	17 405
51	Marne	1.108	91.039	94.785	1.017.267	1.361.043
52	Marne (Haute-)	142	2.138	15 54	280.734	39.978
53	Mayenne	5	52	4.284	45.630	14.411
54	Meurthe-et-Moselle	342	5.527	69.041	780.375	152.459
55	Meuse	151	2.512	30.491	334.701	40 962
56	Morbihan	81	891	17.903	163.079	40.951
57	Moselle	446	8.630	24.071	250.301	55.709

NUMEROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	1.279	11.226	44.560	384 668	55.405
59	Nord	»	»	70 905	823.846	268 832
60	Oise	»	»	25 178	269.484	50 934
61	Orne	»	»	7 458	65.295	15 466
62	Pas-de-Calais	»	»	37.092	381.994	94.500
63	Puy-de-Dôme	3.903	35.588	74 531	673.892	92 884
64	Pyrénées (Basses-)	5.503	61.853	57.210	532.036	66 883
65	Pyrénées (Hautes-)	865	10.449	20 850	189.237	19 264
66	Pyrénées-Orientales	146 443	2.468 099	34 124	451.986	119.142
67	Rhin (Bas)	5 338	146.213	24.215	264.159	118.005
68	Rhin (Haut)	14.763	284 892	32.165	454.719	101.574
69	Rhône	22.193	225.754	150 735	1,702,233	371.944
70	Saône (Haute-)	20	788	41.569	426.646	60 290
71	Saône-et-Loire	35.923	274.122	67.397	602.673	226 032
72	Sarthe	655	8.647	15 5 0	138 092	25 579
73	Savoie	7.123	95.025	33.459	343.257	44 454
74	Savoie (Haute-)	749	21.450	26 970	250.343	44.373
75	Direction de la Seine	»	»	506.347	6.021.19	1.504 293
	Direction des droits d'entrée	»	»	250 143	2.862.54	927 588
76	Seine-Inférieure	»	»	76.973	825 485	171 195
77	Seine-et-Marne	14	255	52.004	543.289	102.389
78	Seine-et-Oise	41	408	100.362	856.432	191 092
79	Sèvre (Deux-)	2.677	32.381	30 836	260.855	30 881
80	Somme	»	»	22.756	227.148	39 645
81	Tarn	21 373	445.433	31.704	344.473	45.184
82	Tarn-et-Garonne	16 083	199.135	14.485	132.593	9 608
83	Var	78.003	1.286.020	45.443	509.985	74 239
84	Vaucluse	34 649	401 471	20 301	179.853	53 024
85	Vendée	21 131	483.788	22 697	199.473	25.247
86	Vienne	28.294	169.981	25.207	203.579	25 579
87	Vienne (Haute-)	30	533	50 460	474.416	68 130
88	Vosges	66	644	47 263	485.695	99.024
89	Yonne	3.125	36.967	28 732	283.987	49.727
	Total pour la France	2 353.091	28.493.897	4 208.969	44.487.428	11.671.331
	Algérie					
	Alger	374.441	5.093.213	27.808	346.635	252.108
	Constantine	104 288	1.339.457	13.594	167.829	30 351
	Oran	169.134	6.203.820	27 932	305.459	376.249
	Total pour l'Algérie	647.853	12.636.489	69 334	789.923	658 787

SUR LES CAUSES DE LA CHLOROSE

« En commentant, dans le *Progrès Agricole et Viticole* du 30 août 1931, p. 205, une note que je lui avais soumise sur la Chlorose, M. Ravaz a bien voulu m'engager à étudier d'une façon plus poussée la très importante question de la *Chlorose calcaire*. Je vais tâcher de déférer à son désir, en mettant au point mes diverses recherches sur ce sujet, qui est tout à fait d'actualité.

En effet, depuis la véraison et pendant la maturation des raisins, les taches de chlorose paraissent s'être étendues, ou tout au moins sont devenues plus apparentes dans de nombreuses vignes.

D'autre part, pour ces vignes et pour beaucoup d'autres, le feuillage des souches non chlorosées a pris d'une façon précoce, à fin août ou au début de septembre, la teinte jaunâtre ou brun-rougeâtre (suivant les cépages), avec une avance d'environ un mois et demi sur l'époque où se produit le plus souvent ce changement de coloration des feuilles...

Or, on attribue généralement cette altération du feuillage à une pénurie de potasse, dont la migration vers les raisins a fortement réduit les quantités trop faibles de cet élément, que la vigne possédait dans ses organes.

Les remarquables travaux de MM. Ravaz, Sicard, Verge, Lagatu et Maume, sur l'utilisation de la potasse par la vigne, sont absolument probants à cet égard.

Il semble résulter de cette situation que les vignes atteintes par la chlorose, cette année 1931, ont manqué de potasse assimilable. Ce déficit de potasse a été comblé, comme d'ordinaire en pareil cas, par un supplément de chaux et celle-ci s'est trouvée en excédent par rapport au fer assimilé, ce qui a déterminé une chlorose calcaire chez les ceps insuffisamment alimentés en potasse et en fer.

Il est d'ailleurs entendu que le fer est le remède souverain contre la chlorose, et que la potasse, de même que les autres éléments (magnésie, ammoniaque, soude, etc.) qui sont des antitoxiques pour la chaux, ne peuvent suffire, à eux seuls, pour guérir la chlorose, mais sont susceptibles de favoriser l'action du fer.

P. S. — La récolte de vin de 1931 dans le Midi semble devoir être sensiblement moins importante qu'on ne le suppose encore dans certains milieux (ce 8 septembre). Les Aramons donnent en général à peine une demi-récolte ordinaire dans la taille à gobelet, les yeux des coursons ayant été peu fructifères. Les Aramons palissés sur fil de fer ont un peu plus chargé, les yeux des longs bois ayant été bien à fruit. Les autres cépages ont une récolte jalouse et simplement moyenne dans l'ensemble. A remarquer que les vignes ont un meilleur rendement dans les terres légères que dans les terres fortes. Comme ce sont les Aramons, dans le Midi, qui donnent le fort rendement, il faut s'attendre à une récolte simplement moyenne. Par contre, on peut espérer avoir du vin d'excellente qualité, si le beau temps persiste. »

C^t^ Armet Henri,
Propriétaire-Viticulteur
à Bizanet et à St-Marcel (Aude).

DÉCLARATION DE RÉCOLTE ET D'APPELLATIONS

EN BOURGOGNE

Lieu de la déclaration. — Cette déclaration doit être faite à la Mairie du lieu de vinification ou du lieu habituel de vinification (cas des vendanges vendues), et non à la Mairie du lieu de production, contrairement à ce que l'on croit trop souvent.

Il peut arriver qu'un viticulteur procède à la vinification de sa récolte, en plusieurs lieux situés sur le territoire de communes différentes. Dans ce cas, une déclaration distincte doit être souscrite dans chaque commune,

absolument comme si dans chaque localité, il s'agissait de viticulteurs différents.

Teneur de la déclaration de récolte. — L'exploitant doit déclarer à la Mairie du lieu de vinification :

1° La surface totale en production (article 181 du décret de codification des Contributions Indirectes du 21 décembre 1926, et article 1er du décret du 1er août 1931) ;

2° Le volume du vin rouge ou rosé produit, ainsi que le volume du vin blanc produit ; une tolérance est admise (article 1er de la loi du 4 juillet 1931) ; pour les vins rouges et rosés, cette tolérance est de 3 o/o, sur les déclarations supérieures à 500 hl., et de 5 o/o sur les déclarations inférieures à 500 hl. ; pour les vins blancs, la tolérance est de 4 o/o dans le premier cas, et de 6 o/o dans le deuxième cas ;

3° Le volume des stocks rouges ou rosés, ainsi que le volume des stocks blancs ; il s'agit des stocks de toutes les années antérieures à celle de la déclaration de récolte ; pour les stocks, le déclarant bénéficie des tolérances ci-dessus précisées (article 1er de la loi du 4 juillet 1931) ;

4° Le volume ou le poids des vendanges reçues, ainsi que le volume du moût reçu (article 181 précité et article 1er du décret du 1er août 1931) ;

5° Le volume ou le poids des vendanges expédiées, ainsi que le volume du moût expédié ; cette déclaration est obligatoire même si la totalité de la récolte est vendue à l'état de vendange (article 181 précité et article 1er du décret du 1er août 1931).

Cette déclaration de récolte de vendanges, doit évidemment être faite avant la clôture de la période des déclarations de récoltes. Mieux, elle doit être faite avant toute expédition de vendange fraîche, par prudence d'abord, et parce qu'en outre, dans certains cas, tout au moins, que nous préciserons ultérieurement, la pièce de régie avec mention de l'appellation utilisée, est obligatoire pour les vendanges fraîches.

L'exploitant doit déclarer tout ce qu'il a produit, même s'il ne destine rien à la vente ; il doit déclarer la totalité de sa production y compris ce qu'il réserve pour sa consommation familiale (article 1er du décret du 1er août 1931).

Les parts de cave coopérative doivent être comprises dans la déclaration de récolte de chacun des coopérateurs (article 4 du décret du 1er août 1931). Peut-être n'est-il pas inutile de préciser ou de rappeler ce qu'est une part de cave ; les statuts de la Coopérative allouent habituellement à chacun des coopérateurs, 70 litres de moût par 100 kilos de vendange ; en fait, la Coopérative arrive à produire 75 à 80 litres de moût par 100 kilos de vendange ; la différence, soit 5 ou 10 litres, est la propriété de la cave coopérative ; c'est la part de cave ; cette part sert à payer les frais généraux, et à amortir le capital de construction de la cave.

Sanctions. — Par conséquent, sauf en ce qui concerne l'obligation de la déclaraton du volume des vins rouges, et du volume des vins blancs, la réglementation actuelle est la même que l'an passé.

Mais les sanctions sont toutes autres. Antérieurement, il fallait que la Régie prouve l'intention frauduleuse du déclarant ayant fait une déclaration inexacte. Aucune sanction, hormis le refus du titre de mouvement, n'était possible contre l'exploitant ne faisant aucune déclaration à la Mairie.

Actuellement, il n'en est plus de même, puisque l'article 14 du 4 juillet 1931, débute ainsi : « Toute infraction..... aux décrets rendus pour son exécution, sera constatée et poursuivie comme en matière de Contributions Indirectes, par les employés des Contributions Indirectes et des Contributions diverses, ou par les Agents chargés de la répression des fraudes. Elle sera punie correctionnellement d'une amende de 100 à 500 francs, avec affichage du jugement, et en cas de récidive, de la même peine, ainsi que d'une peine de 8 jours à 1 mois d'emprisonnement, — le tout sans préjudice, s'il y a lieu, des pénalités édictées par la législation antérieure ». Et l'on sait qu'une amende correctionnelle est pratiquement multipliée par le coefficient 7,5. La Régie n'aura donc plus à prouver l'intention frauduleuse de l'exploitant ayant fait une déclaration inexacte ; il suffira que cette déclaration soit inexacte, pour que le Tribunal soit dans l'obligation de condamner le délinquant.

Réglementation des déclarations d'appellations. — Pour pouvoir vendre sous appellation, il faut faire une déclaration d'appellation à la Mairie. Cette déclaration est obligatoire même pour les appellations judiciairement délimitées.

Elle doit être faite en même temps que la déclaration de récolte ; par conséquent, elle doit être faite avant la clôture de la période des déclarations de récoltes.

Elle doit être renouvelée chaque année.

Toute vente sous appellation, sans déclaration préalable d'appellation à la Mairie, entraînerait des poursuites correctionnelles contre l'exploitant vendeur et contre le négociant acheteur.

* * *

Pour les vins, il y a lieu d'indiquer l'appellation utilisée, et pour chaque appellation déclarée :

1° L'origine géographique du vin récolté (c'est-à-dire le nom de la commune, et si toute la commune n'a pas droit à l'appellation choisie, le hameau, ou le lieu dit, ou la section cadastrale, où a été récolté ledit vin) ;

2° Le ou les cépages producteurs ;

3° La quantité correspondante.

L'exploitant ne se conformant pas à ces trois prescriptions, s'expose à des poursuites pour infraction au décret du 21 août 1928. En outre, le Receveur buraliste doit lui refuser un titre de mouvement, pour déclaration incomplète.

En ce qui concerne les stocks, l'exploitant doit déclarer à nouveau les appellations qu'il veut utiliser au cours de l'exercice vinicole qui commence. Bien que le décret du 21 août 1928 ne soit pas précis à ce sujet, il semble bien que l'exploitant doive déclarer pour ses stocks, comme pour les vins

de l'année, l'origine géographique, le cépage producteur, la quantité produite, pour chaque appellation utilisée.

Il y a lieu de déclarer pour les vendanges et les moûts achetés ou vendus l'appellation d'origine (articles 11 et 22 de la loi du 6 mai 1919, modifiée par la loi du 22 juillet 1927).

Doit-on déclarer indépendamment de l'appellation, l'origine géographique et le cépage producteur de la vendange ou du moût vendu ? Nous ne pouvons répondre à cette question, attendu que le décret du 21 août 1928 est muet à cet égard.

*
* *

Si la récolte a droit, en partie tout au moins, à une appellation d'origine et si cette appellation, judiciairement ou non délimitée, a déjà été déclarée à la mairie avant le 1er janvier 1926, l'exploitant doit déclarer :

1° la quantité produite pour l'ensemble des appellations ;

2° la surface globale de production de ces appellations, et non comme on serait tenté de le croire, la surface productrice appellation par appellation (article 3 du décret du 1er août 1931).

Cette réglementation nouvelle relative aux appellations d'origine, a pour but de permettre le calcul des redevances, ainsi que le cas échéant, le blocage de la récolte dans les caves du viticulteur (loi du 4 juillet 1931).

Les sanctions sont celles antérieurement prévues par la loi du 6 mai 1919 modifiées par la loi du 22 juillet 1927, et celles prévues par le décret du 21 août 1928. Mais en ce qui concerne les déclarations relatives aux appellations d'origine, déjà déclarées à la mairie avant le 1er janvier 1926, les sanctions prévues sont celles de l'article 14 de la loi du 4 juillet 1931 ; ces sanctions sont par conséquent très sévères.

Choix des appellations à déclarer. — Quelle appellation convient-il d'utiliser ? Divers cas sont à distinguer.

La commune a-t-elle fait l'objet d'un procès de délimitation définitif ? Dans l'affirmative, il convient de se conformer strictement aux prescriptions du jugement, pour s'éviter des poursuites correctionnelles (article 8 de la loi du 6 mai 1919).

Mais la commune peut avoir fait l'objet d'un jugement incomplet de délimitation ; elle peut même ne pas avoir été délimitée. Dans cette alternative, il convient d'utiliser l'appellation codifiée par la Commission mixte ; encore faut-il se souvenir que l'on risque un procès civil, si tous les viticulteurs de la même commune (s'il s'agit d'une appellation communale) ou de la même région (s'il s'agit d'une appellation régionale), n'admettent pas d'un commun accord, l'appellation codifiée.

Il arrive que tel exploitant désire utiliser une appellation non interdite judiciairement et non codifiée. Nous nous abstiendrons volontairement de donner un exemple concret. Mais il convient pour l'exploitant de se montrer très prudent dans ses prétentions ; non seulement, il court le risque certain, tôt ou tard d'un procès civil de délimitation, mais aussi, il peut risquer des poursuites correctionnelles, par application de l'article 8 de la loi du 6 mai 1919.

* * *

Il est prudent de déclarer pour chaque sorte de vin, toutes les appellations communale, sous-régionale, et régionale, dont on peut avoir besoin ; par exemple, il convient de déclarer :

Moulin à Vent, Beaujolais, Bourgogne ;
Pouilly-Fuissé, Mâcon, Bourgogne ;
Chambertin-Bourgogne ;
Chablis-Bourgogne.

Ici, quelques précisions sont nécessaires. L'article 13 de la loi du 6 mai 1919, dit bien que l'expédition de régie, délivrée à la sortie des pressoirs, celliers et caves, indiquera l'appellation d'origine figurant dans la déclaration de récolte, ou celle plus générale, résultant des usages locaux, loyaux et constants. S'agit-il des usages codifiés, ou s'agit-il des usages délimités judiciairement ? Dans sa circulaire du 14 novembre 1919, le Ministre de l'Agriculture précisait : « Le nom d'une sous-région ou d'une localité, invoqué comme appellation d'origine dans la déclaration de récolte, pourra toujours être remplacé par le nom de la région déjà délimitée, dans laquelle se trouve comprise cette sous-région ou cette localité ».

La circulaire du Ministre de l'agriculture du 29 octobre 1924, stipule : « L'appellation plus générale pouvant remplacer celle qui figure dans la déclaration de récolte, est l'appellation qui appartient, en vertu d'usages légalement reconnus, aux produits pour lesquels le nom d'un cru ou d'une sous-région, est revendiqué ».

Ainsi donc, il s'agissait alors d'usages judiciairement délimités.

Le 7 décembre 1925, une évolution semble se dessiner. A la Chambre des Députés, M. Camuzet, député de la Côte d'Or, interpelle le Ministre de l'Agriculture en ces termes : « Ainsi un vigneron qui déclare Côte de Beaune, n'a plus le droit d'expédier ses vins sous le nom de « Bourgogne » (à l'époque, l'appellation Bourgogne n'avait pas encore été judiciairement reconnue pour la Côte de Beaune). Le Ministre de l'Agriculture a répondu : « L'Administration de l'agriculture s'entendra avec l'Administration des finances, pour appliquer l'article 13 dans le sens que l'honorable M. Camuzet vient d'indiquer. Si, au fond, notre Collègue a raison, je lui demande de me faire confiance pour arriver à une solution acceptable ». Ainsi donc, les usages prévus par l'article 13, sont ceux codifiés par la Commission Mixte, même s'ils n'ont pas été délimités judiciairement.

L'évolution continue ; dans une lettre récente, dont il nous est impossible de préciser la date, le Ministre de l'Agriculture écrivant à M. Capus sénateur, s'exprimait ainsi : « Un récoltant qui veut employer l'appellation Bordeaux, doit déclarer cette dernière et non le nom de sa commune, bien que celle-ci se trouve dans la région délimitée. En effet, c'est l'appellation d'origine déclarée par le récoltant, ou l'une des appellations déclarées par lui pour un même vin, qui doit figurer sur le titre de mouvement ». Ainsi, il ne serait plus possible d'inscrire sur le titre de mouvement, à la sortie de la cave de l'exploitant, l'appellation plus générale consacrée soit par un jugement de délimitation, soit par une Commission Mixte de codification.

Ce sont là les raisons pour lesquelles nous avons conseillé à l'exploitant, de déclarer à la Mairie toutes les appellations dont il pourrait avoir besoin, pour écouler sa marchandise.

***

Une question nous est fréquemment posée ; la voici : Lorsqu'un jugement d'un tribunal de première instance est frappé d'appel, ou a été l'objet d'un pourvoi en Cour de Cassation, convient-il de se conformer aux prescriptions de ce jugement, ou peut-on, sans risque, enfreindre ces dernières ? Là encore, nous ne voulons pas donner d'exemple précis ; nous nous contentons de répondre, avec mûre réflexion : « On peut ne pas tenir compte d'un jugement frappé d'appel ou d'un pourvoi ; aucune poursuite correctionnelle n'est possible pour violation d'un jugement non encore définitif ; mais il faut avoir soin de se tenir au courant de la date à laquelle le jugement en cause devient définitif ».

***

L'appellation étant choisie, il n'y a pas lieu de se préoccuper ni du degré, ni de l'acidité, ni de tout autre caractère du vin auquel on veut accorder une appellation. La loi du 1er janvier 1930, modifiée par celle du 19 avril 1930, fixe en effet, le degré minimum pour les vins de coupage ; mais elle ne vise pas les appellations d'origine, sauf en ce qui concerne l'inscription de celles-ci, sur les pièces de régie.

Validité de la déclaration. — Nous rappelons que l'exploitant doit signer sa déclaration de récolte ; toute déclaration non signée est nulle ; l'exploitant est donc dans l'impossibilité de vendre son vin, avec ou sans appellation.

La déclaration de récolte et d'appellation doit être souscrite par le viticulteur lui-même, où par un tiers muni d'une procuration régulière. Par conséquent, en aucun cas, les coopératives ne peuvent être appelées, à moins de procuration sous seing privé, donnée par le récoltant, à se substituer à celui-ci, pour l'opération matérielle de la déclaration de récolte et d'appellation.

Nombre de déclarants par exploitation. — Il doit évidemment n'y avoir qu'une déclaration totale de récolte par exploitation. Mais comment définir l'exploitation ?

Les critériums de l'individualité de l'exploitation sont les suivants :

1° L'exploitant doit posséder un titre de propriété ou un titre de location, ayant date certaine ;

2° Il doit posséder un capital d'exploitation lui appartenant en propre (article 6 du décret du 1er août 1931).

(Il ne sera donc plus possible de faire une déclaration de récolte au nom du père, une au nom du fils, une au nom de la fille, etc.... et d'obtenir pour chacun des déclarants, le bénéfice du privilège de 10 litres d'alcool pur).

***

Dans le cas de métayage (c'est-à-dire de vigneronnage), il appartient au métayer de déclarer :

1° la surface globale de production ;
2° la surface de vigne, dont les vins bénéficient d'appellations d'origine déclarées avant le premier janvier 1926, à la mairie du lieu de vinification ;
3° la quantité de vin lui revenant ;
4° le nom et le domicile de son co-partageant, ainsi que toutes autres indications précisées ci-dessus (article 2 du décret du 1er août 1931).

Le propriétaire doit déclarer la quantité de vin qui lui revient, ainsi que toutes autres indications, à l'exception des surfaces (sauf évidemment, en ce qui concerne son faire valoir personnel, autrement dit sa réserve).

* * *

Dans le cas d'indivision, les co-héritiers doivent faire autant de déclarations distinctes qu'il y a d'associés ; il semble donc bien que chacun d'eux doit déclarer la surface en vigne lui appartenant, ou devant lui appartenir après le partage (article 9 du décret du 1er août 1931).

Dans le cas où un vignoble appartient à une Société, chaque exploitant doit, dans sa déclaration, indiquer la Société de laquelle il tient son vignoble ; et la Société doit, avant le 15 décembre de chaque année, déclarer à la Recette Buraliste de son siège social, la situation, la superficie des vignobles lui appartenant où exploités par elle, tant en France qu'en Algérie, ainsi que la quantité globale récoltée (article 10 du décret du 1er août 1931).

R. Bichet.

CULTURE SUPERFICIELLE ET TAXE AU RENDEMENT

« Dans votre dernier Bulletin, vous faites allusion aux cultures superficielles et demandez aux « pratiquants » de cette méthode leur avis et leurs observations.

Permettez donc à un Algérien, qui, depuis trois ans, suit les règles de Maroger et de Ravat, de vous exposer ses résultats. Et oui, les résultats obtenus sont au-dessus de ce qu'ont écrit ces auteurs.

J'ai planté, en 1919, six hectares de vigne. De 1919 à 1929, je n'ai fait qu'un labour assez profond et 10 à 12 scarifiages à l'aide d'un outil à dents rigides. Mais, en 1929, à la suite de la lecture de l'ouvrage de M. Maroger, j'abandonnais cette méthode, et je pratiquais un sous-solage à 50 de profondeur et 45 scarifiages avec un outil à dents flexibles ; je n'ai plus recherché la profondeur. Mes grattages ont fait sourire mes voisins, et tous furent unanimes à me dire que ma vigne ne résisterait pas à cette culture ; car il faut dire que je les soumets à un régime qui ne supporte pas d'oubli, j'ai obtenu sur 9 années consécutives un rendement moyen de 172 hectos à l'hectare. Mes vignes sont sur fil de fer, plantées à 2,50 sur 2,50, soit 1.600 pieds à l'hectare ; comme porte-greffe 420 A et comme greffons Alicante-Bouschet, grand noir et Merzeguere (plan d'Espagne blanc). J'obtient des vins rouges très teintés de 9 à 10 degrés, et des vins blancs très fruités de 9 1/2 à 10 1/2 degrés. En 1929 et en 1930, je n'ai obtenu que demi-récolte, mes vignes ayant été grêlées ;

mais, en 1931, je vais obtenir 200 et peut-être 250 hectos, mes moûts accusent à ce jour 9° d'alcool, et j'attends le 10 degré pour vendanger, c'est-à-dire vers le 15 septembre. Vous le voyez, mes vignes ne flânent pas ; cependant elles sont sur un porte-greffe à faible végétation, et depuis mars, nous n'avons pas vu une goutte d'eau ; je n'arrose pas, bien que j'aie à ma disposition pour une somme minime, un cube d'eau formidable.

Je constate que mes vignes malgré leur grosse récolte, tiennent superbement le « coup », et mes voisins, sur Lot et 3309, n'ont pas plus de végétation que moi, mais sont bien loin, très loin, de ma production, production obtenue avec 1/3 de moins de frais culturaux, et enfin nous avons tous le même degré.

Je pratique donc sur le sol méditerranéen la culture superficielle et suis émerveillé des résultats obtenus ; je continuerai donc cette culture. Toutefois, s'il m'appartenait de dire aux lecteurs du *Progrès* ma pensée, je leur dirai bien fort : non, ne vous adonnez pas à cette méthode, bien qu'elle constitue un véritable progrès, nos représentants venant de tuer tout progrès par leur loi de juillet dernier.

Certes, il est beau, il est joyeux de voir d'énormes grappes se dorant au soleil, mais, hélas, combien celà est triste aujourd'hui. Grâce à cette loi votée, je regrette mes belles récoltes.

En arrivant de la guerre, meurtri et presque ruiné, je sauvais du naufrage de ma propriété (60 hectares dont 20 en vignes) 6 hectares de terres nues, je les plantais en vigne et avec acharnement je résolus, en m'inspirant des professeurs d'agriculture, d'obtenir le maximum, j'ai malheureusement réussi, mon travail, mon succès se retournant contre moi. M le Percepteur m'insinue tout doucement que pour 6 hectares, il me lui faudra verser 2.785 fr. d'impôts foncier, 1.400 fr. de bénéfices agricoles et enfin, le bouquet, 20,700 fr. pour la taxe à la production, art. 1 de la loi de juillet 1931. Vous lisez bien : 25.000 fr. pour six hectares, sans compter prestation, valeur locative, impôt complémentaire, car en Algérie ces impôts font vite des petits : pas loin de 30.000 fr., peut-être plus.

Je serai heureux que M. Tardieu, notre distingué Ministre de l'Agriculture, sache ce que nous pensons, nous, les travailleurs ; nous, les élèves des Professeurs d'agriculture, nous les acharnés à faire mieux, toujours mieux ; il comprendrait combien notre amertume est grande quand nous voyons une loi encourager la paresse.

Je vous adresse une modeste photo de ma récolte actuelle, dont je laisserai probablement pourrir une certaine quantité sur pied, pour ne pas payer la prime à la paresse.

J.-M. Marty.

QUESTIONS DIVERSES

Pour éviter la casse ferrique

La casse ferrique des vins blancs est due à la combinaison du fer avec le tannin ou l'acide phosphorique. Le fer se trouve d'abord dans le vin à l'état de sel ferreux ; après exposition à l'air, il passe à l'état ferrique et alors, se combinant au tannin ou à l'acide phosphorique, amène la casse.

On peut donc éviter cet accident en éliminant le fer ; c'est à quoi on arrive

en traitant le vin par le ferrocyanure de potassium dont l'emploi est du reste interdit.

Mais on l'évite aussi en éliminant au préalable l'acide phosphorique et le tannin, et voici comment, d'après M. le Dr Montoneri :

On ajoute au vin une quantité déterminée au préalable expérimentalement de chlorure ferrique, qui, se combinant au tannin et à l'acide phosphorique, les précipite ; on laisse reposer quelques jours, le vin s'éclaircit et est désormais à l'abri de cette sorte de casse.

C. F. A. E. — *Compte rendu de la semaine du figuier*

Un congrès de la figue, organisé par la Cie des chemins de fer algériens, s'est tenu les 6-12 octobre 1930, à Sidi-Aïch, près Bougie.

L'objet en était surtout de rechercher et préciser les moyens les plus propres à donner aux figues d'Algérie, les qualités et l'aspect des figues de Californie, qui jouissent sur les marchés européens d'une grande faveur. Ces moyens sont en somme des soins hygiéniques et de propreté : tels que bain dans eau surchauffée, qui détruit les insectes extérieurs, et facilite la dessiccation du fruit, quelque chose d'identique au trempage des raisins préparés pour être conservés secs — ; puis soufrage dans des caisses soufreuses, qui détruit encore des parasites et blanchit les figues ; puis dessiccation au soleil ; puis ressuage, puis lavage à l'eau froide salée, puis stérilisation à 65-75°, puis emballage, etc.

Ainsi préparées, les figues, classées par dimensions, se présentent bien et arrivent intactes au consommateur.

Ce congrès a obtenu un grand succès et nos lecteurs de l'Afrique du Nord trouveront un grand intérêt à en lire le compte rendu.

Pour combattre le mildiou dans le Sud-Ouest

Après M. Capus, M. Bourdel, directeur de la Station régionale d'avertissements agricoles du Sud-Ouest, précise les conditions de climat qui précèdent et annoncent les fortes invasions, et qui sont celles-ci :

Dans les années de grandes invasions, il y a à la fois des pluies abondantes d'octobre précédent à avril, des pluies abondantes et fréquentes en mai, juin et juillet. Si l'une de ces périodes est sèche ou peu pluvieuse, le mal prend peu de développement, même si les autres périodes sont très humides.

Règle pratique :

« Si la quantité de pluie tombée entre octobre et avril dépasse largement la moyenne (512 mm.), il y aura lieu de craindre, en mai, des invasions précoces, surtout sur les grappes, et il faudra les prévenir par des traitements commencés dès le début du mois. Si, en outre, mai est pluvieux (plus de 70 mm.) des invasions importantes seront à redouter en juin et on ne les évitera que par une défense active et serrée comportant non seulement des sulfatages s'adressant au feuillage, mais des traitements spéciaux sur les grappes, traitements qui sont indispensables en de telles années.

Cette seconde période de la lutte devra commencer dès les derniers jours de mai, ou plus tôt même, si le total dangereux de la pluie tombée est acquis avant.

Ainsi menée préventivement et continuée pendant la période critique de juin, la lutte contre le mildiou est efficace, car elle enraye la production des germes au moment où les conditions de leur évolution (température, humidité du sol et de l'air, formation rapide de nouvelles feuilles) sont les plus favorables. »

Mais quand on est ainsi prévenu de la possibilité de grandes invasions, quand effectuer les sulfatages ? M. Bourdel donne les deux règles suivantes : 1° Sulfater à intervalles égaux, mais alors, comme la croissance de la vigne n'est pas régulière, tantôt lente tantôt rapide, il arrive que le sulfatage couvre ou seulement 1 ou 2 feuilles, ou 8 ou 10 ;

2° Sulfater après formation de 3 nouvelles feuilles. Les traitements seront très espacés au début et très rapprochés vers la floraison, la vigne formant à ce moment jusqu'à deux feuilles dans la journée.

Il est bon aussi de tenir compte de l'humidité de l'air, de la pluie, de la présence ou de l'absence des germes actifs, toutes observations qui ne peuvent guère être faites que par les stations d'avertissements telles que celles de Bordeaux, Montpellier, etc...

Quant aux bouillies, M. Bourdel donne la préférence à la bouillie bordelaise alcaline à 3 o/o en année pluvieuse, à 2 o/o dans les conditions plus favorables, et chaux correspondant à la moitié de la dose de sulfate de cuivre utilisé.

Et « en ce qui concerne l'épandage il faut, si l'on emploie des appareils à grand travail, veiller à ce que leur déplacement soit assez lent pour que le feuillage soit bien mouillé. C'est là une condition essentielle à laquelle on ne prête pas assez d'attention. Vouloir économiser du liquide en allant vite est, surtout en année pluvieuse, une mauvaise opération ».

Et c'est très vrai. Ce qui a fait avant guerre écarter les grands appareils, c'est l'économie de liquide qui, par leur emploi, était réalisée. On est descendu jusqu'à 3 hectol. par hectare ; une autre économie en est résultée : celle des frais de vendange.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Les stations uvales. — A la suite de l'inauguration de la station uvale d'Avignon, le 23 août 1931, une réunion a eu lieu à la Chambre de Commerce de Vaucluse, sous la présidence de M. Douarche, Directeur de l'Office International du Vin et Président de l'Union Internationale pour le développement des Stations uvales et de la consommation du Raisin.

A cette réunion assistaient les Délégués Officiels des départements d'Alsace, du Tarn-et-Garonne, de l'Hérault et naturellement du Vaucluse, représentant vraiment l'ensemble de la Production française des raisins de table.

Cette réalisation prouve l'intérêt que les départements intéressés portent à la création et au développement des stations uvales. Leur succès est assuré puisqu'il est basé sur la collaboration étroite du Groupe médical, du Tourisme, des Fédérations de raisins de Table et de l'Hôtellerie et que, dès le début, une entente parfaite règne sur cette innovation qui dépassera bientôt les cadres de nos départements pour s'étendre à travers la France et avoir un retentissement à l'étranger.

Un seul fait suffira à prouver la portée de ce mouvement : l'intérêt suscité par l'inauguration de la Station uvale d'Avignon. Toute la journée, une foule nombreuse remplit la vieille nef gothique et, ce n'était pas des curieux qui venaient voir, mais des consommateurs charmés par le cadre médical, la présentation agréable du raisin, l'accueil d'une aimable vendeuse et surtout la qualité et la fraîcheur des remarquables chasselas, cueillis le matin même.

Au bout d'une semaine de fonctionnement la Station uvale d'Avignon a vu passer ses ventes quotidiennes de raisin et de jus de raisin de 200 à 800 kil. Il a fallu mettre 5 vendeuses au lieu d'une. On peut estimer que, chaque jour, 1000 clients d'Avignon ou touristes viennent faire leur cure de raisin à la station uvale.

X^me^ Congrès international d'Oléiculture : Avignon, Aix-en-Provence, Nice, 8, 14 novembre 1931, organisé par la Société nationale d'Oléiculture de France et de l'Afrique du Nord.

Les questions intéressant l'oléiculture seront traitées par des rapporteurs spéciaux.

A l'occasion de ce Congrès, la Société Nationale d'Oléiculture de France organise cinq journées d'excursions en Provence et sur la Côte d'Azur, auxquelles pourront participer tous les amis de l'olivier.

Le programme complet du 10^e^ Congrès International d'Oléiculture avec le détail des excursions est adressé sur demande au secrétaire général M. H. Latière, maire de La Roquebrussanne (Var).

Les inscriptions sont reçues jusqu'au 10 octobre seulement.

Ajoutons que les excursions seront faites en cars P. L. M. à fauteuils individuels, et que pour se rendre à Avignon, les inscrits bénéficieront d'un bon de réduction de 50 o/o sur les chemins de fer.

La semaine du Dattier organisée sous le Haut Patronage de M. le Gouverneur Général de l'Algérie, par les Chemins de fer Algériens de l'Etat en collaboration avec les Directions des Territoires du Sud et de l'Agriculture au Gouvernement Général, et avec le concours des Communes et Groupements intéressés.

Afin de poursuivre la réalisation du programme d'ordre économique et agricole envisagé l'an dernier, M. Rouzaud, Directeur des Chemins de fer Algériens de l'Etat, organise la « *Semaine du Dattier* ».

Cette manifestation qui fait suite à la « Semaine du Figuier » et aux Journées de l'Arbre Fruitier » comprendra un congrès où seront traitées, en particulier, les questions suivantes :

Hydrologie, forage et économie de l'irrigation ;

La Culture du Dattier ;

Le Commerce des dattes.

Elle comprendra en outre une exposition des matériaux destinés à l'irrigation, une exposition d'emballages et de présentation des dattes et enfin des démonstrations de pasteurisation et d'amélioration pour la vente.

Le Congrès qui se tiendra à Biskra vers le 15 octobre 1931 sera suivi de voyages d'études dans les Ziban, dans l'Oued-Rhir et à Touggourt.

Pour tous renseignements concernant « La Semaine du Dattier », s'adresser au Service Commercial et Agricole des Chemins de fer Algériens de l'Etat, 21 et 23, boulevard Camille Saint-Saëns, à Alger. Téléph. 1.72.

Ecole Régionale d'Agricultnre de Château-Salins (Moselle). — Les examens d'admission sont fixés au Lundi 5 Octobre 1931, au siège de l'Etablissement.

L'Ecole d'Agriculture de Château-Salins, située à proximité de la gare, dans un site agréable et des plus hygiéniques a un programme d'enseignement permettant, pour les jeunes gens qui s'y destinent, la préparation assurée aux Ecoles Supérieures d'Agriculture : Ecoles Nationales, Institut d'agronomie coloniale de Nogent-sur-Marne, Institut d'Algérie, etc ..

Chaque année un certain nombre de ses élèves obtiennent sous ce rapport, des succès marquants.

Le programme comporte, à la fois, un enseignement général et un enseignement agricole très développés.

Prospectus, conditions d'admission et tous renseignements utiles sont fournis par le Directeur de l'Ecole, qui se tient à l'entière disposition des intéressés.

Ecole d'Agriculture de Châtillon-sur-Seine. — L'examen d'entrée et le concours pour l'attribution des bourses à l'Ecole d'Agriculture de Châtillon-sur-Seine aura lieu, au siège de l'Etablissement, le lundi 5 octobre, à 9 heures.

Les jeunes gens pourvus du Certificat d'études primaires, âgés de 13 à 18 ans, sont admis sans examen.

Une section préparatoire vient d'être organisée. Elle permettra d'accepter les élèves âgés de 12 ans seulement, qui recevront pendant un an un enseignement général qui les facilitera dans leurs études normales à l'Ecole.

Les inscriptions seront acceptées jusqu'au 1er octobre.

Pour tous renseignements, s'adresser au Directeur de l'Ecole, à Châtillon-sur-Seine, Côte-d'Or.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Pendant septembre sont délivrés les billets d'aller et retour à longue validité et à prix réduit pour les stations thermales les plus importantes.

Septembre est un mois favorable aux cures dans les villes d'eaux ci-après énumérées : Aix en Provence, Aix-les-Bains (Marlioz), Besançon, Bourbon-Lancy, Chambéry Challes-les-Eaux, Châtel-Guyon, Saint-Nectaire (Coudes Champeix et Issoire), Divonne, Evian, Uriage (Grenoble), Lons-le-Saunier, Bourbon-l'Archambault (Moulins), Allevard (Pontcharra-sur-Bréda), Pougues, Saint-Honoré (Rémilly et Vandenesse), Saint-Gervais, Salins, Thonon, Vals, Vichy.

Il est délivré, jusqu'au 30 septembre, pour chacune de ces stations, des billets d'aller et retour, valables 33 jours, dont le prix comporte une réduction de 20 et 30 o/o, suivant la classe et la distance. On sait aussi que les hôtels et restaurants consentent, en fin de saison, d'appréciables diminutions de leurs prix et que le séjour dans ces villes d'eaux y est tout aussi agréable qu'au moment de la pleine saison.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — Bercy et entrepôts. — *Du Moniteur Vinicole.* — De même qu'à la propriété, les transactions ont encore été assez peu importantes dans les Entrepôts parisiens, au cours de la dernière huitaine. On a vu offrir des vins rouges du Midi 9°, autour de 160 fr. ; des 10° de 175 fr. ; des 11°, de 185

à 190 fr. ; Des Alicante nouveaux d'Algérie titrant 11° ont été proposés à 240 fr.

Tous ces prix pour affaires de gros à gros et pour l'hecto nu, sur gares ou quais de Paris et suivant qualités.

Les détaillants ont passé un peu plus d'ordres ces jours derniers, à cause de la rentrée d'une bonne part de leur clientèle, sans doute.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 14 sept.	Cours du 21 sept.
			Vins nouveaux
8°.....		Aramon plaine, mon-	Aramon de plaine
8 à 9°.....	Aramon 18 à 19 fr.	tagne ordinaire, de	supérieur 10 à 11 fr.
9 à 10°.....	Montagne 19 à 20 fr.	10.50 à 11 fr. le degré	Montagne supérieur et
11°.....	Blanc rosé 18 à 20 fr.	Montagne 1er choix,	costières de 12 à 13 fr.
11 à 12°.....	le degré	supérieur; costières	le degré
Rosé, paillet, gris..		12 à 13 fr. le degré	
Blanc Bourret.....			

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 15 sept.	Cours du 22 sept.
			Vins nouveaux
8°.....	18,50 à 20 fr.	Vin nouveau sous-	Vins rouges
10°.....	le degré	marc, 10,50 à 11,50	2e choix, 10 fr.
10°.....		Alicante 13 à 13,50	1er choix, 11 à 12 fr.
11°.....		le degré	Rosé et blanc de blanc
Rosé.....		Rosé et blanc de blanc	pas d'affaires signalées
Blanc de blanc.....		pas d'affaires signalées	

Beaucoup d'acheteurs étrangers au marché de Montpellier, mais affaires sans entrain.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 16 septembre 1931.

Vins de pays, rouge ordinaire, le degré, 10,50 à 13 fr. 50 ; supérieur, »»,»» à »» francs ; rosé, »»,»» à »» fr. ; blanc, »»,»» à »» fr.

Algérie, rouge, rosé et blanc ordinaire, 17,00 à 19 fr. 00 ; supérieur 17,00 à 19 fr. 00 le degré. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

Un lot de vin rouge nouveau, tous cépages, vendu à Canet (Hérault), par M. Joseph Basset, à 13 francs le degré.

Béziers. — (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 11 sept.	Cours du 18 sept.
			Vins nouveaux
8°.....		Rouges 1930, 11 à 15 fr.	10,50 à 12 fr.
9°.....	17,75 à 18 fr. 75	Rouges 1931, sous-marc	Blancs rosés
10°.....	le degré	Alicante de 13 à 14 fr.	10 à 11 fr. le degré
11°.....		Tous cépages 10,50 à	
Vins rosés.....		11 fr. 50	
Vins blancs.....			

La Chambre d'Agriculture de l'Hérault nous communique la cote suivante :

En vins vieux, on nous signale une seule affaire en vin rouge, de 1200 hectos, à 14,50 le degré-hectolitre.

En vins blancs vieux, une affaire à 12,37 le degré-hectolitre.

En vins nouveaux, quelques affaires se sont traitées sur la base de 11 à 12 fr. le degré-hectolitre.

Pézenas. — **Cours des vins, semaine du 19 sept. 1931 :**
Vins rouges, de 7 à 10 degrés, de 10,50 à 12 fr. 00 le degré ; vins rosés, de 17,00 à 18 fr. 00 le degré ; vins blancs, de 17 à 18,00.

Clonzac Vins rouges : 12,00 à 15 fr. 00 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne – **Semaine du 13 au 19 sept. 1931 : 10,50 à 15 fr. le deg.**

Narbonne. — Chambre de Commerce. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 14 au 17 septembre.
Vins du Narbonnais. — Récolte 1930 : de 10 fr. 50 à 16 fr. le degré.
Récolte 1931 : de 7 degrés 5 à 9 degrés, de 10 fr. 50 à 12 fr. le degré.
Alcools. — Pas d'affaires.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 9 à 12°, de 12 fr. 00 à 15 fr. 00.
Corbières, de 10 à 13°, de 12 fr. 00 à 15 fr. 00 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 12 sept.	Cours du 19 sept.
—	—	—	—
8°.....	Vins nouveaux 18 à 19 fr. le degré	Vins vieux 12 à 13 fr. le degré Vins nouveaux 10,50 à 12 fr. le degré	Vins vieux 13 à 14 fr. Vins nouveaux 10,50 à 12 fr le degré
9°.....			
10°.....			
11°.....			
12 à 13°.....			
15°.....			

Perpignan. — Communiqué de la Chambre d'agriculure. — Vins vieux de 12 à 14 fr. le degré ; vins nouveaux de 11 à 12 fr. le degré.
Alcools. — Pas d'affaire signalée.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 16 sept. — Région : rouge, 12,50 à 13 fr. 50 l'hecto-degré ; blanc, 13,00 à 14 fr. 00 l'hecto-degré ; rosé, 13,00 à 14 fr. 00 l'hecto-degré.

LOIRET. — **Orléans.** — Vin blanc de Sologne, la pièce nu, 325 à 400 fr. ; Vin blanc de Blois 300 à 375 fr. les 228 litres.

ALGÉRIE. **Alger.** — **Du 12 sept. 1931 :**
Vin rouge, 1er choix, suivant délai d'enlèvement, le degré, 12,50 à 11,00 ; 2e choix, le degré, 12,50 à 11,00 ; 3e choix, le degré, 12,50 à 11,00 ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 11,00 à 11,75 ; vin blanc, de raisins blancs, le degré, 13,00 à 12;50, vin de distillerie, 8,50 à 8 fr. 00 le degré, propriété.

Oran. — Du 12 sept. 1931 :
Vin rouge, logé, premier choix, le degré 9,00 à 10,00.
Vins rosés, 8 fr. 50 le degré.

ALCOOLS

Montpellier. — **Esprit trois-six**, vin les 86 degrés, 750 à 730 fr. ; eaux-de-vie de marc 52°, 675 à 650 fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à «««» pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Pézenas. — 3/6 vin 86°, 710 à 725 fr. ; 3/6 marc, »«« fr. l'hecto.

Béziers. — Le Syndicat des rectificateurs du Midi nous communique la cote suivante :

Alcool rectifié extra neutre, 95 à 97 degrés, courant, 925 fr. l'hecto 100 degrés, prochain, 900 fr. Vin de distillerie, 10,50 à 11 fr.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 750 fr.; trois-six marc 86e deg., »»» fr.; eau-de-vie de marc 652°, 50 à 675 fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 18 sept. 1931.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	3 fr. 75 à 3,80 le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	2 fr. 40 à «,»» degré acid. tot.
— — 20 à 22 o/o —	2 fr. 50 à »,»» —
— — au-dessus.....	2 fr. 75 à » fr. »» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	4 fr. 50 à « fr. »» —

logé sacs doubles, wagon complet, départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance faible ; la crise anglaise peut encore l'aggraver.

RAISINS

Paris. — Cours des halles centrales du 19. — Raisins du Midi blanc, 100 à 250 fr.; noir, 150 à 200 fr.; œillades, 200 à 300 fr. les 100 kgs ; muscat 2 à 4 fr.; Moissac avec serment 2 à 4 fr.; muscat d'Espagne 2 à 5 fr. le kilog.

Avignon. — Raisins admirables, 140 à 150 fr.; clairettes 125 à 175 fr.; muscats 200 à 250 ; gros verts 80 à 95 fr.; olivettes 200 à 225 ; œillades 150 à 125 fr.; de vendange 75 à 80 fr. les 100 kgs.

Orange. — Raisins blancs 150 fr. les 100 kgs.

Carpentras. — Chasseles les 100 kgs 120 à 160 fo,; admirables 180 à 190 ; aramons 100 à 200 ; clairettes 100 à 120 ; œillades 130 à 150 ; muscats 160 à 190 ; gros verts 80 à 100 ; dattiers 130 à 150.

Isle-sur-Sorgue. — Gros verts de 80 à 100 fr.; chasselas de 100 à 120 ; admirables de 110 à 140.

Pujaut. — Le 16 septembre il a été vendu 20.000 kgs admirables 150 fr.; gros-vert 90 fr. Temps superbe. Vente calme.

Boulbon. — Chasselas dorés de 100 à 150 ; dattiers de 125 à 150 ; admirables de 125 à 150 ; Valenzes de 100 à 110 ; gros-verts de 70 à 90 les 100 kgs.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce.* — 22 septembre 1931.

	Courant	Octobre	Janvier-Février
Blé.....	164,75-165,25 P.	164-164,50 P.	166,25-166,50 P.
Seigle	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine.....	84 P.	83,25-82,75 P.	85 P.

PRODUITS MÉLASSÉS

Paris. — On cote les 100 kilos, départ logé par wagons de 5.000 kilos ; paille mélassée 25 o/o de sucre, 47 francs ; provende mélassée 32 o/o de sucre, 71 francs ; son mélassé 30 o/o de sucre, 73 francs ; aliment complet pour chevaux 25 p. 100 d'avoine, 85 francs ; concentré pour bœufs, 93 fr. ; concentré pour vaches laitières, 105 francs ; concentré pour porc, 98 francs ; concentré pour moutons, 93 francs.

TOURTEAUX D'ARACHIDE

Marseille, 18 septembre.

Tourteaux d'arachide en coque Rufisque. Courant, disponible, »» (»») septembre, 60,50 (id.) ; octobre, novembre et décembre 61 (id.).

Tourteaux d'arachide décortiquée Coromandel ordinaire. Disponible »»; septembre, 58,50 (58) ; 59 (58) ; novembre et décembre, 59 (id.).

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Août	Septembre	Octobre
	—	—	—
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal.	104.50	106	106
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique.....	88.50	89.50	90.50
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique	102.50	103.50	104.50
Ammonitre 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique.....	—	—	—
Nitropotasse 16,5 azote, 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique, 25 o/o de potasse.....	—	—	—
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal.....	105	107	108
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal.....	92	94	95
Potazote 12,5 o/o azote ammoniacal, 25 o/o de potasse.	102.50	—	—

Les 100 kilogr., par wagon, 10 tonnes franco gare grands réseaux Hérault, sauf pour cianamide (départ Marignac, Haute-Garonne).

COURS DU NITRATE DE SOUDE

LIVRAISON	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Févr.	Mars	Avril	Mai et Juin
Nantes La Pallice Bordeaux	104,50	105,50	106,50	107,50	108,50	109,50	110,50	111 »	111,50
Port-Vendres Sète Saint-Louis-du-Rhône Marseille	105,75	106,75	107,75	108,75	109,75	110,75	111,75	112,25	112,72
Strasbourg	105,50	106,50	107,50	108,50	109,50	110,75	111,50	112 »	112,50

Ces prix s'entendent aux cents kilos brut pour net, par 10 tonnes minimum, marchandise livrée en sacs d'origine non réglés, sur wagon départ dans tous les ports français mentionnés ci-dessus, fonds à nous transmettre accompagnés des instructions d'expédition; toutes autres conditions habituelles.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : sulfate potasse 48/52, 119 à 125 fr.; chlorure potassium 48/52 ; 88 a 90 fr. ; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 264 à 274 fr. ; sulfate cuivre neige, 269 à 279 fr. : superphosphate minéral 14, 30 à 35 fr. ; sulfate de fer, 29,00 à 35,00 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 13 au samedi 19 Septembre 1931

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche...	18.5	7.0	20.2	15.0	«	0.8	16.0	10.0	20.7	14.3	4.1	1.3
Lundi.....	18.5	10.6	22.9	15.7	«	«	17.8	5.0	22.0	10.1	«	«
Mardi.....	18.0	7.3	21.6	17.9	«	8.1	18.5	4.0	22.0	13 0	trac.	8.0
Mercredi....	18.0	8.8	19.8	11.4	»	trac.	18.6	8.8	22.3	13.1	«	0.1
Jeudi.....	18.0	10.8	19.3	12.9	»	0.2	19.0	9.0	22.3	13 8	»	2.1
Vendredi....	19.0	9.4	21.2	12.8	«	2.0	16.8	6.2	17.8	13.5	«	0.2
Samedi.....	15.0	5.7	19.8	13.8	1.3	0.9	13.7	5.0	19.9	13.8	0.2	trac.
Total....					235.4	164.0					284.4	204.3
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche...	17.7	4.9	22.0	13.4	»	1.1	17.9	8.8	21.5	16.3	1.7	»
Lundi.....	18.0	6 7	24.1	17.1	«	5.1	16.2	5.9	23.4	13.5	»	0.5
Mardi.....	19.6	10.5	22.0	15.7	»	2.0	17.8	6.5	26.4	14.3	«	0.3
Mercredi....	20.1	6.5	21.2	11.5	«	«	18.9	7.6	24.1	14.1	«	«
Jeudi.....	22 4	11.7	20.8	13.4	trac.	«	16.4	9.3	17.2	14.7	0 7	3.3
Vendredi....	17.1	11.3	24.2	12.9	0.3	trac.	»	»	15.9	14.0	»	23.8
Samedi.....	16.6	5.0	20.7	10.8	«	6.0	14.4	7.2	21.8	13.0	trac.	3.2
Total....					271.0	292.9					290.7	261.8
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche...	18.3	7.8	22.0	13.2	»	0.9	16.6	8.4	24.0	16.8	0.2	trac.
Lundi.....	17.7	2.9	24.5	15.0	«	17.6	16.5	9.0	23.4	16 2	«	7.4
Mardi	19.6	4 4	24.5	13.8	»	2.1	17.8	6.9	26.5	14.5	»	3.9
Mercredi....	21.8	5.5	22.4	14.8	»	6.5	19.1	7.8	24.7	17.5	«	6.2
Jeudi.....	20.0	11.3	21.4	13.8	trac.	19.4	15.9	9.6	18.4	15.4	«	46.8
Vendredi....	13 4	12.1	21.9	12.8	20.9	12.2	18.2	13.0	19 0	14.0	3'.3	15.0
Samedi.....	17.8	7.8	22.4	11.3	0.4	0.8	15.4	10.9	23.2	14.0	10.1	trac.
Total....					209 6	248.3					345.6	339.0
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	18.0	7.2	25.0	13.2	«	»	21.2	12.0	29.7	17.7	«	»
Lundi.....	19.5	6.8	26.0	14.9	»	1.0	23.0	6.2	29.7	18 3	«	»
Mardi.....	21.0	9.7	22.0	11.3	«	9.4	19.0	15.0	29.6	16.0	«	»
Mercredi....	22.0	9.8	22.4	13.6	»	2.5	23.0	14.4	28.8	18.0	9.0	0.6
Jeudi.....	20.0	11.0	18.0	13.0	7.8	17.0	22.8	13.2	25.3	17.4	»	23.4
Vendredi....	17.5	11.5	21.3	8.7	39.7	0.7	24.8	17.2	22.9	15.9	64.0	8.9
Samedi.....	18.5	4.5	21.3	10.5	«	7.5	18.5	14.5	25.6	12.8	10.5	«
Total....					357.7	182.5					120 1	80.0
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	19.0	6.8	27.1	18.2	»	»	24.0	12.3	24.8	15.9	»	»
Lundi.....	24 6	6.0	27.4	15 2	«	»	22.0	9.0	28.7	15.3	»	«
Mardi.....	15.4	13.9	29.0	14.3	10.5	»	21.1	5 9	25 3	13.9	«	»
Mercredi....	23 7	10.4	27.1	16.0	»	2.7	20.6	6.9	26.3	8.1	0.2	«
Jeudi.....	18.2	14.4	17.6	15.6	4.7	25.5	24.0	6.5	26.4	10.5	»	trac.
Vendredi....	17.6	14 4	21.2	13 0	10 4	0.9	24.0	8.9	22.1	17.3	»	5.5
Samedi.....	17.6	9.0	23 2	13.7	«	»	24.4	13 1	23.1	14.9	«	»
Total.....					153.9	80.5					161.3	122.8
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche,...	23.3	13 8	30.8	22 4	»	»	28 8	17.5	33.0	18.8	»	»
Lundi.....	21.6	10.7	30 9	18.0	»	«	25.3	20.6	34.8	16.2	»	»
Mardi.....	19.8	16.6	29 7	17 .8	0 4	«	34.0	29.5	32 2	19.4	»	»
Mercredi....	24.2	12.8	27.0	«	2 4	0.8	28.1	16.8	34 2	16 7	»	«
Jeudi.....	25.6	15.1	26.3	16.9	40.2	27.2	29.2	18.6	26.2	19.0	»	4.4
Vendredi...	22.2	16.1	23.4	15.1	8.3	trac.	28 4	19.2	23.5	18 8	»	4 4
Samedi.....	28.0	14 4		16 0	2 8	»	24.1	18.8	22.0	13.3	»	12.7
Total.. ..					158.8	150.0					0.5	31.2

Observations. — Eté. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.